TROPHÉES DE LA GLACE

ANNONCE DU GAGNANT

4e édition des Trophées de la GLACE

Un concours d'excellence autour de la glace

À l'issue de la finale qui s'est déroulée le lundi 24 mars, *Journée européenne de la Glace Artisanale*, à l'école Le Cordon Bleu Paris, nous avons le plaisir de vous annoncer **le classement de la 4e édition des Trophées de la Glace :**

Adrian Colin, Sarah Michel, Hélène Mao, Philippe Urraca, Mathieu Serais et Théo Picard

- Vainqueur : Hélène Mao
The Westin, Paris

- 1er finaliste : Mathieu Serais
Paris Society, Paris

- 2ème finaliste : Théo Picard
Restaurant Amour blanc, Blois

- Prix spécial du Jury : Théo Picard
Restaurant Amour Blanc, Blois

- Prix de l'innovation : Hélène Mao
The Westin, Paris

Sur le thème "La Glace dans tous ses états", les finalistes avaient 3 heures pour réaliser :
• une coupe de glace pour 6 personnes
• un dessert à l'assiette pour 6 personnes
à base des glaces fournies par La Compagnie des Desserts.

Pour en savoir plus sur les gagnants, vous pouvez consulter leur fiche respective, en pièce jointe.

Cette journée placée sous le signe de l'amour de la glace et de la convivialité était animée par **le duo :** Philippe Urraca, Président du Jury, et Stéphanie Le Quellec, Présidente d'honneur du Jury.

"Je suis fier d'être président du jury du concours des Trophées de la Glace. Les candidats viennent de plus en plus loin, avec des ambitions toujours plus hautes et une passion pour la glace encore plus forte. Je suis heureux de découvrir et de départager ces créations avec mes amis du jury. Bravo à ces participants qui redonnent à la glace ses lettres de noblesse, et félicitations au vainqueur qui aura su nous séduire avec son interprétation de la glace dans tous ses états ! "

Philippe Urraca, Président du Jury

la compagnie des desserts

RETOUR SUR
LES CRÉATIONS DES FINALISTES

Hélène Mao - gagnante

Coupe glacée :
Évasion fraîcheur lactée

Dessert à l'assiette :
Vacherin aux agrumes
et poivre noir de kampot

Mathieu Serais - 1er finaliste

Coupe glacée :
Feu et glace d'Armorique

Dessert à l'assiette :
Nougat glacé Pistache –
Framboise – Vinaigre balsamique

Théo Picard - 2ème finaliste

Coupe glacée :
Verbena

Dessert à l'assiette :
Xocoatl péruvien

RETOUR SUR LES CRÉATIONS DES FINALISTES

Stéphanie Dorrier - finaliste

Coupe glacée :
Senteurs de Provence

Dessert à l'assiette :
Rencontre entre 2 îles

Delphine Sartout - finaliste

Coupe glacée :
Coupe Bahia

Dessert à l'assiette :
La bohème

Carlos Rojas Rueda
- finaliste

Coupe glacée :
Irish afternoon tea 2.0

Dessert à l'assiette :
Don Juan Rueda

Carolina Urrutia Alonso
- finaliste

Coupe glacée :
Colinas del tannat

Dessert à l'assiette :
Rueda aromática

VENTE AUX ENCHÈRES

À cette occasion, Philippe Urraca et La Compagnie des Desserts ont organisé une vente aux enchères exceptionnelle au profit de l'**association Antoine Alléno**, engagée dans la protection des enfants face aux dangers de la route.

Trois lots d'exception sont mis en jeu :

- La veste de Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie, *dédicacée par l'ensemble des membres du jury.*
- La veste de Stéphanie Le Quellec, Chef doublement étoilé et Gagnante de Top Chef 2011, *également signée par les membres du jury.*
- Le maillot de Sarah Michel, *capitaine de l'équipe de France de basket*, orné de sa signature.

Cette vente représente une occasion unique d'allier passion et solidarité.

Veste de Philippe Urraca

Flashez le QR-Code pour accéder à l'enchère

Veste de Stéphanie Le Quellec

Flashez le QR-Code pour accéder à l'enchère

Maillot de Sarah Michel

Flashez le QR-Code pour accéder à l'enchère

JURY 2024

Marraine de la 4e édition des Trophées de la Glace

- **Sarah Michel** – Capitaine de l'équipe de France féminine de Basket-ball

Membres du Jury

- **Bruno Aim** – Maître Artisan Glacier et Président de la Confédération des Glaciers
- **Jean-Luc Beauhaire** – MOF Boulanger
- **Xavier Berger** – MOF Chocolatier
- **Nicolas Bernardé** – MOF Pâtissier
- **Eric Briffard** – MOF Cuisine et Chef exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu Paris
- **Romy Carrère** – Rédactrice en Chef de l'Hôtellerie-Restauration
- **Stéphane Cathelin** – Responsable pôle Offres Alimentaires RSP d'Elior
- **Thierry Charrier** – Chef du Ministère des Affaire Étrangères et Européennes
- **Stéphane Chicheri** – Chef exécutif du pôle culinaire de Sodexo
- **Adrian Colin** – MOF Verrier d'art
- **Victor Delpierre** – Champion du monde Barista et Cocktails
- **Rémi Deschambre** – Journaliste gastronomique au Parisien-Aujourd'hui en France Week-end
- **Laurent Estèbe** – Rédacteur en Chef de Honoré le mag et Savours & Co
- **Eric Fabre** – MOF Primeur
- **José Carlos Fariña Pouso** – Gagnant de la 3e édition des Trophées de la Glace
- **Laëtitia Gaborit** – MOF Fromager Affineur
- **Thibaut Honajzer** – Chef Pâtissier et Gagnant de la 2e édition des Trophées de la Glace
- **Guy Krenzer** – Double MOF Cuisine & Charcutier Traiteur
- **Lionel Lallement** – MOF Pâtissier
- **Romain Leboeuf** – MOF Boucher
- **Bernard Leprince** – MOF Cuisine
- **Didier Merveilleux** – Chef Pâtissier
- **Yoni Saada** – Chef de Cuisine
- **Marie Soria** – Cheffe exécutive de cuisine Potel et Chabot
- **Sébastien Trudelle** – MOF Pâtissier

Pourquoi avoir organisé un concours autour de la glace ?
Glaciers depuis 1983, nous avons toujours considéré le travail de la glace comme un art. D'ailleurs, notre philosophie est « Et si la glace était un art ? ». Nous avons voulu concrétiser cette vision en créant un trophée dont l'objectif est de sublimer la glace à travers sa présentation et de révéler des talents en les mettant au défi de réaliser des compositions à la fois artistiques, originales et gourmandes.

Pourquoi la finale se déroule-t-elle le 24 mars ?
Le 24 mars est une date symbolique : il s'agit de la Journée européenne de la glace artisanale, une occasion idéale pour mettre en lumière le savoir-faire des artisans glaciers européens et valoriser toute la filière.

Pourquoi avoir choisi le thème "La glace dans tous ses états" ?
"La glace dans tous ses états" est un fil conducteur riche, à la fois techniquement et gustativement. Travailler la glace sous ses différentes formes — liquide, solide et même gazeuse — est un véritable défi. Cet exercice audacieux peut s'avérer délicat, et il offre aussi l'opportunité de surprendre et d'émerveiller par des créations inédites et des saveurs inattendues.

Qu'y a-t-il de nouveau dans cette édition ?
Les candidats, bien sûr ! Nous avons la joie d'accueillir une candidate venue d'Uruguay, un candidat espagnol exerçant en Irlande, ainsi que des candidats français, qu'ils soient à la tête de leur propre affaire ou qu'ils évoluent dans de prestigieux établissements. Tous partagent un véritable intérêt, voire une passion et une expertise pour leur produit de prédilection : la glace. C'est cette passion commune qui les réunit aujourd'hui en finale des Trophées de la Glace !

Interview de Philippe Bonny
Président de La Compagnie des Desserts

MERCI
À L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS ET NOS PARTENAIRES

Contact presse :
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

TROPHÉES DE LA GLACE — la compagnie des desserts